5.056 Polievka kuracia
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
kurča	2,50	2,50	3,00	3,00	3,00	3,00	3,50	3,50
cibuľa	0,20	0,17	0,20	0,17	0,20	0,17	0,40	0,34
mrkva	1,00	0,80	1,20	0,90	1,50	1,20	1,80	1,44
zeler	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
petržlen	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
kaleráb	0,50	0,40	0,50	0,40	0,75	0,60	1,00	0,80
nové korenie			0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
ochucovadlo			0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	
hmotnosť mäsa v g	9		13		13		15	

Výrobný postup

Umyté kurča dáme variť do horúcej slanej vody. K polomäkkému kurčaťu pridáme umytú, očistenú koreňovú zeleninu a očistenú cibuľu, nové korenie a varíme do mäkka. Uvarené kurča vykostíme, zeleninu nakrájame, vývar precedíme a opäť všetko zmiešame. Dochutíme ochucovadlom. Varíme 20 minút. Nakoniec pridáme umytú posekanú petržlenovú vňať pred konzumáciou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	158	38	5,09	0,9	0,0	1,8	0,9	30,8	0,6	0,186	0,0	0,1	8,6	0,0
B	185	44	6,04	1,1	0,0	2,0	1,0	34,5	0,7	0,186	0,0	0,1	8,7	0,0

C	199	48	6,18	1,1	0,0	2,5	1,2	40,8	0,8	0,225	0,0	0,1	11,2	0,0
D	237	57	7,24	1,3	0,0	3,1	1,5	49,6	0,9	0,284	0,0	0,1	13,3	0,0